PoliTec

Pacojet - Holdomat
Fumoirs - Machines Sous Vide
Brunisseuses
Presse Oranges Automatique
Essuyeurs à Couverts
Coupe Légume BRUNNER

Mode d'emploi Fumoir FT1



Le fumoir FT1 et tous les accessoires sont en acier inoxydable de haute qualité du type 1.4301 et comprend les éléments suivants :

1 box à fumer
1 couvercle
2 portes couvercle
1 porte grille
2 grilles inox
1 spirale à fumer
1 thermomètre
1 sciure spécial fumage à froid : 500g

Brosse de nettoyage



Spirale à fumer + bruleur gaz + pelle



Politec SàRL au capital de 50000 € 2, rue de la Verdure Zone industrielle F-67640 Fegersheim Tel :+ 33 (0) 3 88 64 37 13 Fax :+33(0) 3 88 64 07 37
Siret : 444 926 984 00014 APE : 518N – N°TVA : FR4 8444926984. BPRS : 24 216 487 382
Email : info@politec.fr Site Internet : www. politec-france.com

Préparation :

Avant la première utilisation, nous vous recommandons de laver et rincer à l'eau chaude le fumoir et tous les accessoires (sauf la spirale à fumer)
Les pièces étant en acier inoxydable il est même possible de les laver au lave vaisselle.

Fumer à froid :

Poser les produits à fumer sur les grilles
Remplir la spirale à fumé de sciure (spécial fumage à froid).
Allumer la sciure au début du « U » avec le bruleur à gaz pendant quelques secondes le temps que celle-ci rougisse.
Fermer le fumoir avec le couvercle
Un cycle complet de fumage dure environ 6 heures.

Remarque :
Eloigné de la spirale à fumer, la partie la plus épaisse de l'aliment à fumer.

Recette saumon fumée.

Doucher les filets à l'eau froide, rincer, essuyé, sécher puis peser les filets.
Poser les filets cotés peau sur une plaque ajourée pour laisser passer l'eau.
Préparer un dosage de 4 g de sel fin pour 100g de filet (40g de sel pour 1 kg de filet).
Saupoudrer le sel sur le filet en insistant un peu plus sur les parties épaisses.
Stocker les filets environs 12 heurs au réfrigérateur. Ne pas rincer à l'eau, mais bien essuyer les filets pour retirer le sel.
Poser les filets coté peau dans le fumoir, puis démarrer le fumage (de 4 à 6 heures)

Bon appétit.

